

Inspektionsdatum	2018-02-21
Anläggning	Björknäs Bryggeri AB
Plats	Industrigatan 24
Fastighetsbeteckning	Navet 2
Närvarande	, Miljöförvaltningen , Björknäs Bryggeri
Ärende	Revision

Syftet med inspektionen är att Miljöförvaltningen ska kontrollera efterlevnaden av livsmedelslagstiftningen. Vid besöket kontrollerades lokaler, förpackningsmaterial, lagring, hantering, avfall, skadedjur, rengöring, personlig hygien, märkning och spårbarhet.

Omdöme

Vid kontrollen bedömdes att lokalerna var i bra skick, det var rent och med god ordning. Vid kontrolltillfället konstaterades att delar av rutiner och dokumentation bör utvecklas. Verksamheten har ännu inte startat egen produktion utan har gjort vissa provbryggingar. Det öl som levererats är från föregående ägare. Det finns även planer på att anordna ett utrymme för beredning (skivning, delning) av ost och charkprodukter i framtiden i samband med ölprovningar.

Följande brister noterades:

Rutiner, dokumentation

- Det saknas rutin för spårbarhet från vem och till vilken kund råvaror, ingrediens eller ett livsmedel har levererats.

Lokalen

- Toalett stod i direkt förbindelse med produktionslokalen.
- Förvaring av arbetskläder var inte tillräckligt åtskilda från privata kläder.

Miljöförvaltningen

Datum
2018-02-21Dnr
2018-0233

Brister i rengöring, hantering och hygien

- Det fanns säckar med malt i förrådet som inte förvarades förslutna.
- Datummärkning på etikett stod i fel ordning med bäst före år-månad. Datummärkning ska vara i omvänd ordning: månad-år.
- Kontaktuppgifter till företaget saknades på märkningsetikett i form av postadress, telefonnummer eller en webbadress.

Vi kommer att kontrollera ovanstående brister vid nästa ordinarie kontroll.

Övrigt

När produktionen startar bör skyddskläder kompletteras med arbetströja.

Tänk på kvalitetskrav vid inköp av råvara (malt, humle) och kontrollera att halten pesticider understiger gränsvärden.

Vill man märka ölet med att den är ekologisk eller innehåller ingredienser som är ekologiska ska man anmäla sig till ett kontrollorgan för ekologisk produktion listade på Livsmedelsverkets hemsida.

Tips! För mer information hur du som livsmedelföretagare kan uppfylla lagkraven för livsmedelshygien och egenkontroll rekommenderas Branschriktlinjen för Småbryggerier, som finns att ladda ner från:
[http://www.slv.se/produktion handel och kontroll/branschriktlinjer/branschriktlinjer för småbryggerier](http://www.slv.se/produktion%20handel%20och%20kontroll/branschriktlinjer/branschriktlinjer%20f%C3%B6r%20sm%C3%A5bryggerier)

Information

Revision

Revision är en kontrollmetod som innebär en granskning på hur väl er verksamhet lever upp till livsmedelslagstiftningens krav. Hela eller delar av ert system för egenkontroll och faroanalys/riskbedömning granskas och sätts i relation till hur ni bedriver verksamheten. Revision är en mer omfattande kontrollmetod än inspektion och därför ska ni som verksamhetsutövare alltid informeras om dag och tid för besöket.

Avgift

Inspektionerna på verksamheten blir underlag för den årliga kontrollavgiften. Beroende på vad inspektionerna visar kan er erfarenhetsklassning ändras och då även avgiften.

Kontrollrapporten är inget beslut, men brister som påpekats vid tidigare kontrolltillfällen och som inte har åtgärdats vid nästa kontroll kan leda till ett sanktionsbeslut.